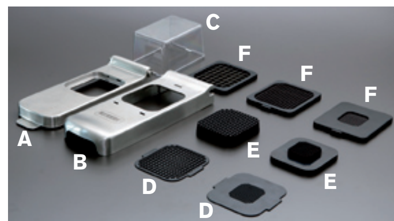

CHOPPER
STAINLESS STEEL
ALLIGATOR®
ALLIGATOR®
FAMILY


A
B
C
D
D
E
E
F
F
F


1

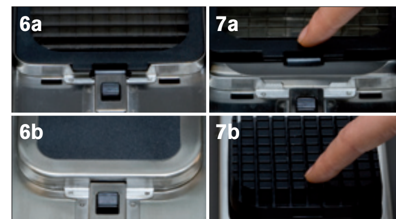

2

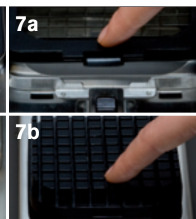

3


4a


4b


5


6a
6b


7a
7b

GB Welcome to the Alligator family!

The Alligator Stainless Steel Chopper is a Swedish invention designed to make food preparation quicker and easier! With its three interchangeable knife sets, you will be able to make anything from finely chopped garlic, ginger or nuts, to medium-sized chopped onions or fruits, or even chunky potato chips. The possibilities are endless! This leaflet provides you with easy to follow instructions on how to use your Alligator Chopper. A demonstration film can also be viewed on our website www.alligators.se.

As the knives never touch the bottom of the chopping grid, they will remain sharp. All Alligator products come with a two-year guarantee. We hope you will enjoy using your new Alligator Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper with collector

A. Base B. Top C. Collector
D. Cleaning grid (2 pcs) E. Chopping grid (2 pcs) F. Knife grid (3 pcs)

Chopping

1. Ensure that the cleaning grid is placed down on the chopping grid before use. Place the vegetable on the chopping grid, and ensure that it does not lie outside the edge of the grid. With an open hand, push the top part down **quickly and firmly**. Do not be afraid to use some force.

Onions: Peel and cut in half before chopping.

2. The chopped pieces will be conveniently pushed into the collector, which is easy to empty.
3. **Cutting batons or juliennes:** Place the vegetable vertically on the chopping grid and push the top part down quickly and firmly.
4. **Dicing vegetables:** Place the *cut batons* on the chopping grid and push the top part down quickly and firmly.
5. **Chopping juicy vegetables, e.g. tomatoes, peppers:** Cut in half and place on the chopping grid with the *fleshy side up* and push the top part down quickly and firmly.

Changing knife set

6. The knife grid and the chopping grid can easily be detached from the stainless steel frame. Press the catch as shown in the picture and lift the part you wish to remove.
7. To put in a new knife grid or chopping grid, insert the new part and push it into the frame until you hear a click.

After use

8. To clean the chopping grid remove any debris by lifting the cleaning grid (hand-wash only). The Alligator Chopper can easily be cleaned either under warm running water (recommended) or in the dishwasher.

CAUTION! The Alligator knives are razor sharp!
Never put fingers on the knives!
Keep out of reach of children!

If you have any questions or require any further information, please contact your local Alligator retailer.

Manufacturer
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

The Alligator Stainless Steel Chopper is a patented product in countries world-wide.

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Stainless Steel Chopper es un producto único creado por innovadores suecos para facilitar la preparación de alimentos. Con sus tres juegos de cuchillas intercambiables le permite preparar vegetales de diversos tamaños, desde ajos finamente cortados, jengibre y nueces, hasta cebolla o frutas de tamaño mediano y patatas fritas grandes… ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Chopper. También encontrará un vídeo demostrativo en nuestro sitio web www.alligators.se.

Las cuchillas se mantienen afiladas porque nunca llegan a tocar el fondo de la superficie para cortar. Todos nuestros productos Alligator tienen dos años de garantía. ¡Esperamos que su nuevo Alligator Chopper le sea de gran utilidad en la cocina!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper con colector

A. Base B. Parte superior C. Colector D. Rejilla para la limpieza (2 unidades)
E. Superficie para cortar (2 unidades) F. Juego de cuchillas (3 unidades)

Uso

1. Asegúrese de que la rejilla para la limpieza se encuentra colocada en la superficie para cortar. Sitúe el vegetal sobre la superficie para cortar cuidando que no sobresalga de los bordes. Con la palma de la mano, presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento **firme y rápido**. No tema usar cierta dosis de fuerza.

Cebolla: Pele y pique la cebolla a la mitad antes de cortarla.

2. Los pedazos cortados se recogen convenientemente en el colector, que es muy fácil de vaciar.
3. **Para cortar en bastones:** Sitúe el vegetal verticalmente sobre la superficie para cortar y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.
4. **Para cortar en dados:** Sitúe los bastones *previamente cortados* sobre la superficie para cortar y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.
5. **Para cortar vegetales jugosos (tomates, pimientos, etc.):** Pique el vegetal a la mitad, sitúelo sobre la superficie para cortar con *la pulpa vuelta hacia arriba* y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

Cambio de cuchillas

6. El juego de cuchillas y la superficie para cortar se separan fácilmente del marco de acero inoxidable. Presione el cierre como se muestra en la imagen y levante la parte a separar.
7. Para colocar un juego de cuchillas o una superficie para cortar insértelos y presione contra el marco hasta escuchar un clic.

Luego de usarlo

8. Para limpiar la superficie para cortar remueva los restos levantando la rejilla para la limpieza (lavado a mano solamente). Alligator Chopper se lava fácilmente a mano enjuagándolo con agua caliente (recomendado) o en el lavavajillas.

¡CUIDADO! ¡Las cuchillas de Alligator son muy afiladas!
¡Evite tocar las cuchillas!
¡Manténgase alejado del alcance de los niños!

Si tiene preguntas o desea obtener más información no dude en contactar a su distribuidor local de Alligator.

Fabricante
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper es un producto patentado en todo el mundo.

FR Bienvenue dans la famille Alligator !

Alligator Stainless Steel Chopper est une innovation suédoise conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Grâce aux trois jeux de lames interchangeables, vous pouvez hacher de l'ail très fin, du gingembre ou des noix mais aussi de l'oignon ou des fruits de taille moyenne et même couper de grosses frites. Les possibilités sont infinies ! Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Chopper. Vous pouvez aussi visionner une vidéo de démonstration sur notre site www.alligators.se.

Les lames ne touchent jamais la base de la surface de découpe et restent donc parfaitement aiguisées. Nous offrons une garantie de deux ans sur tous nos produits Alligator. Nous espérons que vous serez satisfait(e) de votre nouvel Alligator Chopper !

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper avec récipient collecteur

A.Base B. Partie supérieure C. Récipient collecteur D. Grille de nettoyage (2 x) E. Surface de découpe (2 x) F. Grille coupante (3 x)

Utilisation

1. Assurez-vous que la grille de nettoyage est bien en place sur la surface de découpe. Placez le légume sur la surface de découpe en veillant à ce qu'il ne dépasse pas sur les côtés. Avec la paume de la main, pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement **ferme et rapide**. N'hésitez pas à forcer.

Pour l'oignon : épluchez-le et coupez-le en deux avant de le hacher.

2. Les morceaux hachés sont aisément recueillis dans le récipient collecteur, qui est facile à vider.
3. **Pour couper en bâtonnets :** placez le légume à la verticale sur la surface de découpe et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.
4. **Pour couper en dés :** placez les *bâtonnets coupés* sur la surface de découpe et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.
5. **Pour les légumes très juteux, par ex. les tomates, les poivrons :** coupez d'abord le légume en deux et placez-le sur la surface de découpe *côté chair en haut* et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.

Changer les lames

6. La grille coupante et la surface de découpe peuvent se retirer facilement du cadre en acier inoxydable. Appuyez sur le loquet montré sur l'image et soulevez la partie que vous voulez enlever.
7. Pour changer la grille coupante ou la surface de découpe, insérez la nouvelle pièce et pressez contre le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

Après utilisation

8. Pour nettoyer la surface de découpe, retirez les restes éventuels à l'aide de la grille de nettoyage (lavage à la main uniquement). L'Alligator Chopper se nettoie à la main sous l'eau chaude (recommandé) ou au lave-vaisselle.

ATTENTION ! Les lames de l'Alligator sont très coupantes !
Ne touchez jamais les lames !
Rangez-le hors de portée des enfants !

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter votre distributeur Alligator local.

Fabricant
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

L'Alligator Stainless Steel Chopper est un produit breveté dans le monde entier.

DE Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Edelstahl ist eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Mit drei austauschbaren Messereinsätzen können Sie so gut wie alles schneiden: Knoblauch, Ingwer oder Chilis fein hacken, Zwiebeln, Gemüse oder Obst zerkleinern oder ordentliche Pommes Frites schneiden – die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Edelstahl. Auf unserer Website finden Sie außerdem unser Vorführfilm: www.alligators.se

Da die Messer den Boden des Stempels nicht berühren, bleiben sie stets scharf. Auf alle Alligatorprodukte gibt es zwei Jahre Garantie. Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen Alligator Edelstahl viel Freude haben werden.

ALLIGATOR Edelstahl

A. Unterteil B. Oberteil C. Auffangbehälter
D. Reinigungsgitter (2 St.) E. Stempel (2 St.) F. Messereinsatz (3 St.)

Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsgitter in den Stempel eingelegt ist. Legen Sie das Gemüse auf den Stempel so, dass es nicht über die Kanten hinausragt. Dann das Oberteil mit offener Hand **schnell und fest** herunterdrücken. Nicht zu vorsichtig sein – schwungvolles Durchdrücken macht das Schneiden sogar leichter!

Zwiebeln: Vor dem Hacken schälen und halbieren.

2. Die zerkleinerten Teile werden bequem in den Auffangbehälter gedrückt, der leicht zu entfernen ist - die Seitenwand bei dem Einzelloch leicht andrücken.
3. **Um Streifen zu schneiden:** Das Gemüse senkrecht auf den Stempel stellen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.
4. **Um Würfel zu schneiden:** Die *geschnittenen Streifen* auf den Stempel legen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.
5. **Bei Gemüsesorten mit Haut, z.B. Paprika, Tomate:** Gemüse halbieren und mit der Haut *nach unten* auf den Stempel legen; dann das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

Messersatz austauschen

6. Messereinsatz und Stempel können einfach aus dem rostfreien Rahmen entnommen werden. Drücken Sie die Sperre wie auf der Abbildung angezeigt und heben Sie das Teil heraus.
7. Um einen neuen Messereinsatz oder einen neuen Stempel einzusetzen, legen Sie ihn hinein und drücken Sie ihn gegen den Rahmen, bis ein Klicken zu hören ist.

Nach der Benutzung

8. Um den Stempel zu reinigen, heben Sie ev. Reste mit dem Reinigungsgitter heraus. (Gitter nicht in die Spülmaschine!). Wir empfehlen, den Alligator Edelstahl einfach unter fließendem Wasser abzuspülen – kann aber auch in die Spülmaschine!

VORSICHT! Die Alligatormesser sind sehr scharf!
Die Messer nicht berühren!
Für Kinder unzugänglich aufbewahren!

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Alligatorhändler.

Hersteller
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Edelstahl ist weltweit patentiert.

SE Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Stainless Steel Chopper är en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Med dess tre utbytbara knivsatser kan du göra allt från finhackad vitlök, ingefära eller nötter, till hackad lök eller frukt av medelstorlek, till rejäla pommes frites. Möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Chopper. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida www.alligators.se.

Eftersom knivarna aldrig når botten av skärbänken, förblir de vassa. Alla Alligatorprodukter har två års garanti. Vi hoppas att du kommer att ha glädje av din nya Alligator Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper med uppsamlare

A. Basdel B. Överdel C. Uppsamlare
D. Rensningsgaller (2 st) E. Skärbänk (2 st) F. Knivram (3 st)

Användning

1. Försäkra dig om att rensningsgallret är på plats på skärbänken. Placera grönsaken på skärbänken och se till att den inte ligger utanför kanten av bänken. Med öppen hand, tryck ner överdelen **snabbt och bestämt**. Var inte rädd för att använda kraft.
Lök: Skala och halvera innan du hackar.
2. De hackade bitarna trycks behändigt in i uppsamlaren, som är enkel att tömma.
3. **För att skära stavar:** Placera grönsaken vertikalt på skärbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.
4. **För att tärna:** Placera de *skurna stavarna* på skärbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.
5. **För saftiga grönsaker, t.ex. tomat, paprika:** Halvera grönsaken och placera den på skärbänken med *fruktköttet uppåt* och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

Byta knivsats

6. Knivramen och skärbänken kan enkelt tas bort från den rostfria ramen. Tryck på spärren som visas på bilden och lyft upp delen som ska tas bort.
7. För att sätta dit en ny knivram eller skärbänk, skjut in den nya delen och tryck mot ramen tills du hör ett klick.

Efter användning

8. För att rengöra skärbänken, avlägsna eventuella rester med rensningsgallret (endast handdisk). Alligator Chopper kan enkelt rengöras under rinnande varmvatten (rekommenderas) eller i diskmaskin.

VARNING! Alligatorknivarna är mycket vassa!
Rör aldrig knivarna!
Förvaras oåtkomligt för barn!

För frågor eller ytterligare information, vänligen kontakta din lokala Alligatoråter-försäljare.

Tillverkare
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper är patenterad i länder världen över.

FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Stainless Steel Chopper on ruotsalainen keksintö, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Sen kolmella vaihdettavalla teräsarjalla voit valmistaa kaikkea hienoksi leikellystä valkosipulista, inkivääristä tai pähkinöistä silputtuun sipuliin tai keskikokoisiin hedelmiin tai kunnollisiin ranskalaisiin perunoihin. Mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Chopperin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme www.alligators.se.

Koska leikkuuterät eivät koskaan osu leikkuualustaan, ne pysyvät terävinä. Kaikilla Alligator-tuotteillamme on kahden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Chopperistasi on sinulle suurta hyötyä!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper kerääjällä

A. Perusosa B. Yläosa C. Kerääjä
D. Puhdistusritilä (2 kpl) E. Leikkuualusta (2 kpl) F. Leikkuurunko (3 kpl)

Käyttö

1. Varmista, että puhdistusritilä on paikallaan leikkuualustassa. Aseta vihannes leikkuualustalle ja varmista, ettei mikään osa siitä ole alustan laidan ulkopuolella. Paina yläosa alas avoimella kädellä **nopeasti ja vakaasti**. Käytä riittävästi voimaa.
Sipuli: Kuori ja halkaise sipuli ennen sen leikkaamista.
2. Silvotut osat painuvat kätevästi kerääjään, joka on helppo tyhjentää.
3. **Pitkulaisten vihannesten leikkaaminen:** Aseta vihannes pystysuoraan leikkuualustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.
4. **Kuutioiminen:** Aseta *leikatut suikaleet* leikkuualustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.
5. **Mehukkaat vihannekset, kuten tomaatit ja paprikat:** Puolita vihannes ja aseta se leikkuualustalle *hedelmäliha ylöspäin* ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

Teräsarjan vaihtaminen

6. Leikkuurunko ja -alusta voidaan helposti irrottaa ruostumattomasta rungosta. Paina kuvassa näkyvää salpaa ja nosta ylös poistettava osa.
7. Uuden leikkuurungon tai -alustan asettamiseksi paikalleen, aseta uusi osa sisään ja paina sitä sisäänpäin, kunnes kuulet napsahduksen.

Käytön jälkeen

8. Leikkuualustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusritilän avulla (vain käsitiski). Alligator Chopper voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

VAROITUS! Alligator-leikkuuterät ovat hyvin teräviä!
Älä koskaan koske teriin!
Säilytetään lasten ulottumattomissa!

Jos sinulla on jotakin kysyttävää tai haluat lisätietoja, ota yhteys Alligator-jälleenmyyjään.

Valmistaja
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

IT La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Stainless Steel Chopper è un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. Grazie a tre diversi kit di lame, potrete fare di tutto: sminuzzare aglio, zenzero o frutta secca, affettare cipolle o frutta di medie dimensioni, persino preparare delle belle patatine da friggere. Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Chopper. Un filmato dimostrativo si può guardare sul nostro sito www.alligators.se.

Le lame rimangono affilate poiché non raggiungono mai il fondo del tagliere. Tutti i nostri prodotti Alligator hanno due anni di garanzia. Speriamo che il vostro nuovo Alligator Chopper vi darà grandi soddisfazioni!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper con Collector

A. Base B. Parte superiore C. Raccoglitore
D. Grata per pulizia (2 pz) E. Tagliere (2 pz) F. Grata di lame (3 pz)

Uso

1. Assicuratevi che la grata per la pulizia sia posizionata sul tagliere. Poggiate l'ortaggio sul tagliere assicurandovi che non esca dai bordi del tagliere stesso. Con il palmo aperto della mano, spingete verso il basso la parte superiore con movimento **rapido e deciso**. Non abbiate timore ad usare una certa dose di forza.
Cipolla: sbucciate e dividete a metà prima di affettare.
2. I pezzi tagliati vengono spinti nel raccoglitore, che è facile da svuotare.
3. **Per ottenere bastoncini:** poggiate l'ortaggio verticalmente sul tagliere e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.
4. **Per ottenere dadini:** poggiate i *bastoncini già tagliati* sul tagliere e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.
5. **Per ortaggi succosi, ad esempio pomodori o peperoni:** dividete l'ortaggio a metà e poggiatelo sul tagliere con *la polpa rivolta verso l'alto* e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

Per cambiare le lame

6. La grata di lame ed il tagliere si possono estrarre facilmente dalla struttura in acciaio inox. Spingete il fermo indicato nell'immagine e sollevate la parte che volete estrarre.
7. Per inserire un'altra grata di lame o un altro tagliere, inserite la parte stessa e spingetela verso il basso finché non sentite un clic.

Dopo l'uso

8. Per pulire il tagliere, rimuovete eventuali resti con la grata per la pulizia (solo lavaggio a mano). Alligator Chopper si può pulire facilmente sciacquandolo sotto acqua corrente calda (consigliato) o nella lavastoviglie.

ATTENZIONE! Le lame di Alligator sono molto affilate!
Non toccate mai le lame!
Tenete lontano dalla portata dei bambini!

Se avete domande o volete altre informazioni, gentilmente rivolgetevi al vostro rivenditore locale di Alligator.

Produttore
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

PT Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Stainless Steel Chopper é uma inovação sueca criada para facilitar na preparação de alimentos e na elaboração de diversos pratos. Com os seus três conjuntos de lâminas de corte intercambiáveis pode-se fazer de tudo: picar alho, gengibre ou frutos secos, picar cebola ou fruta de tamanho médio até cortar batatas fritas espessas. As possibilidades são infinitas! Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Chopper. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso sítio web www.alligators.se.

Uma vez que as lâminas não tocam o fundo do suporte de corte elas permanecem afiadas. Todos os produtos Alligator têm dois anos de garantia. Esperamos que o seu novo Alligator Chopper venha lhe proporcionar grande satisfação!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper com Recipiente Coletor

A. Base B. Parte superior C. Recipiente coletor D. Grade de limpeza (2 peças)
E. Suporte de corte (2 peças) F. Grade de lâminas de corte (3 peças)

Instrução de Uso

1. Certifique-se de que a grade de limpeza está bem posicionada sobre o suporte de corte. Coloque o legume no suporte de corte e tenha cuidado em não deixar o legume ficar fora da borda do suporte de corte. Com a mão aberta, pressione a parte superior com um movimento **rápido e firme**. Não hesite em usar uma certa dose de força.
Cebola: Descasque e parta ao meio antes de picar a cebola.
2. De forma prática as partes picadas são transferidas para dentro do recipiente coletor, que é fácil de esvaziar.
3. **Para cortar em forma de palitos:** Coloque o legume verticalmente no suporte de corte e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.
4. **Para cortar em forma de cubos:** Recoloque os *legumes cortados em palitos* no suporte de corte e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.
5. **Para legumes suculentos, como por exemplo tomate e pimentão:** Parta o legume ao meio e coloque uma das partes sobre o suporte de corte com *a polpa virada para cima* e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

Para a troca da grade de lâminas e o suporte de corte

6. A grade de lâminas de corte e o suporte de corte podem ser retirados da estrutura de aço inoxidável de forma muito simples. Pressione a trava, como é mostrado na figura, e levante a parte que será removida.
7. Para colocar ali uma nova grade de lâmina de corte ou suporte de corte, encaixe a nova parte e pressione a contra a estrutura de aço até se escutar um clique.

Depois da Uso

8. Para limpar o suporte de corte, retire os eventuais restos com a grade de limpeza (lavar à mão somente). Alligator Chopper pode ser facilmente lavado em água corrente quente (recomendado) ou na máquina de lavar loiça.

CUIDADO! As lâminas do Alligator são muito afiadas!
Nunca toque nas lâminas!
Manter fora do alcance de crianças!

Caso deseje fazer perguntas ou obter mais informações, por favor contactar o seu revendedor local dos produtos Alligator.

Fabricante
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper é um produto patenteado em diversos países do mundo inteiro.

PL Przedstawiamy rodzinę produktów Alligator!

Alligator Stainless Steel Chopper jest innowacyjnym szwedzkim produktem, który został opracowany, aby ułatwić przygotowywanie posiłków. Za pomocą trzech wymiennych zestawów ostrzy można robić wszystko – począwszy od drobnego posiekania czosnku, imbiru czy orzechów, poprzez pokrojenie cebuli lub owoców na średniej wielkości kawałki, a skończywszy na pocięciu ziemniaków na duże frytki. Możliwości są nieograniczone! Niniejsza broszura zawiera wskazówki dotyczące sposobu używania Alligator Chopper. Na naszej stronie internetowej www.alligators.se można również zobaczyć film instruktażowy.

Noże pozostają ostre, ponieważ nigdy nie dotykają dna wkładki do krojenia. Wszystkie produkty Alligator są objęte dwuletnią gwarancją. Mamy nadzieję, że będziecie Państwo zadowoleni ze swojego nowego Alligator Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper z pojemnikiem
A. Podstawa B. Część górna C. Pojemnik D. Kratka do czyszczenia (2 szt.)
E. Wkładka do krojenia (2 szt.) F. Ramka z ostrzami (3 szt.)

Sposób użycia
1. Upewnić się, że kratka do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Położyć warzywo na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Otwartą dłonią **szybko i zdecydowanie** nacisnąć część górną. Nie należy obawiać się użycia siły.
Cebula: Przed pokrojeniem obrać ze skórki i podzielić na pół.
2. Pokrojone kawałki wpadają do pojemnika, który można łatwo opróżnić.
3. **Krojenie w słupki:** Położyć warzywo pionowo na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.
4. **Krojenie w kostkę:** Położyć *pokrojone słupki* na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.
5. **Soczyste warzywa, np. pomidory, papryka:** Podzielić warzywo na pół i położyć na wkładce do krojenia *miąższem do góry*, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

Wymiana zestawu ostrzy
6. Z nierdzewnych elementów można z łatwością wyjąć ramkę z ostrzami i wkładkę do krojenia. Nacisnąć zatrzask pokazany na rysunku i podnieść część, która ma zostać wyjęta.
7. Aby założyć nową ramkę z ostrzami lub wkładkę do krojenia, należy wsunąć nową część i docisnąć, aż rozlegnie się odgłos zatrzasku.

Po użyciu
8. Aby oczyścić wkładkę do krojenia, należy usunąć ewentualne pozostałości warzyw za pomocą kratki do czyszczenia (nadaje się wyłącznie do mycia ręcznego). Alligator Chopper można łatwo umyć pod bieżącą ciepłą wodą (zalecany sposób mycia) lub w zmywarce.

OSTRZEŻENIE! Ostrza urządzeń Alligator są bardzo ostre!
Nie wolno nigdy dotykać ostrzy!
Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!

W przypadku jakichkolwiek pytań lub w celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą produktów Alligator.

Producent
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper jest chroniony patentem w wielu krajach świata.

RU Добро пожаловать в семью Alligator!

Alligator Stainless Steel Chopper – это шведское изобретение для упрощенного приготовления пищи. При помощи трех заменяемых ножей Вы сможете приготовить как мелко порубленный чеснок, инжир или орехи, так и более крупно порубленный лук или фрукты или крупный картофель фри. Возможности прибора неограниченны! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Chopper. Инструкционное видео Вы можете просмотреть на нашем сайте www.alligators.se.

Поскольку ножи никогда не касаются разделочной поверхности, они всегда остаются острыми. На все наши продукты серии Alligator предоставляется гарантия в течение двух лет. Мы надеемся, что Вы с радостью будете пользоваться Вашим новым прибором Alligator Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper с поддоном
A. Основание B. Верхняя часть C. Поддон D. Решетка для чистки (2 шт.)
E. Разделочная поверхность (2 шт.) F. Ножи (3 шт.)

Использование
1. Убедитесь в том, что решетка для чистки находится на месте на разделочной поверхности. Поместите овощ на разделочную поверхность так, чтобы он не высовывался за ее края. **Быстро и уверенно** нажмите ладонью на верхнюю часть. Не бойтесь сильно нажать.
Лук: Почистите и разрежьте пополам перед нарубкой.
2. Нарубленные кусочки удобно проталкиваются в поддон, который легко опорожняется.
3. **Для нарезки столбиков:** Поместите овощ вертикально на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.
4. **Для нарезки кубиков:** Поместите *нарезанные столбики* на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.
5. **Для сочных овощей, например помидоров или сладкого перца:** Разрежьте овощ пополам, поместите на разделочную поверхность *мякотью кверху* и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.

Замена ножей
6. Ножи и разделочная доска легко снимаются с нержавеющей рамы. Нажмите на перегородки, показанные на иллюстрации, и снимите желаемую часть.
7. Чтобы поменять ножи или разделочную поверхность, вставьте желаемую часть и нажмите на раму до щелчка.

После использования
8. Очистите разделочную поверхность от остатков овощей при помощи решетки для чистки (только ручная мойка). Alligator Chopper легко промывается под текущей горячей водой (рекомендуется) или в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Ножи приборов Alligator очень остры!
Никогда не прикасайтесь к лезвию ножей!
Храните в недоступном для детей месте!

По вопросам и за дополнительной информацией обращайтесь к местному дилеру приборов Alligator.

Изготовитель
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper запатентован в странах во всем мире.

GR Καλώς ορίσατε στην οικογένεια Alligator!

Το Alligator Stainless Steel Chopper είναι ένα σουηδικό καινοτόμο προϊόν που διευκολύνει την προετοιμασία του φαγητού. Με τα τρία διαφορετικά σετ μαχαιριών που το συνοδεύουν, μπορείτε να κάνετε τα πάντα, από το να ψιλοκόψετε σκόρδο, πιπερόριζα ή ξηρούς καρπούς μέχρι να κόψετε κρεμμύδια και φρούτα μεσαίου μεγέθους , ή ακόμη και πραγματικές τηγανιτές πατάτες. Οι δυνατότητες είναι απεριόριστες! Το παρόν φυλλάδιο περιέχει απλές οδηγίες για τη σωστή χρήση του Alligator Chopper. Επίσης μπορείτε να παρακολουθήσετε μια ταινία επίδειξης στην ιστοσελίδα μας: www.alligators.se

Επειδή τα μαχαίρια δεν ακουμπούν ποτέ τον πάτο της επιφάνειας κοπής, παραμένουν κοφτερά. Όλα τα προϊόντα Alligator έχουν εγγύηση δύο ετών. Ελπίζουμε να χαρείτε το νέο σας Alligator Chopper!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper με δοχείο συλλογής
A. Βάση B. Πάνω μέρος C. Δοχείο συλλογή D. Πλέγμα καθαρισμού (2 κομμ.)
E. Επιφάνεια κοπής (2 κομμ.) F. Πλαίσιο μαχαιριών (3 κομμ.)

Χρήση
1. Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα καθαρισμού είναι τοποθετημένο επάνω στην επιφάνεια κοπής. Τοποθετήστε το λαχανικό πάνω στην επιφάνεια κοπής, έτσι ώστε να μην προεξέχει από αυτήν. Πιέστε το άνω μέρος με ανοιχτή παλάμη **απότομα και σταθερά** προς τα κάτω. Μην φοβάστε να πιέσετε με δύναμη.
Κρεμμύδια: Ξεφλουδίστε και κόψτε τα στη μέση πριν τα ψιλοκόψετε.
2. Τα κομμάτια θα πέσουν άνετα στο δοχείο συλλογής, το οποίο αδειάζει εύκολα.
3. **Για να κόψετε μπαστουνάκια ή λωρίδες:** Τοποθετήστε το λαχανικό κάθετα επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.
4. **Για να κόψετε σε κύβους:** Τοποθετήστε τα *κομμένα μπαστουνάκια* επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.
5. **Για ζουμερά λαχανικά, π.χ. ντομάτες, πιπεριές:** Κόψτε το φρούτο στη μέση και τοποθετήστε το επάνω στην επιφάνεια κοπής *με τη σάρκα προς τα πάνω* και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

Αλλαγή του σετ μαχαιριών
6. Το πλαίσιο μαχαιριών και η επιφάνεια κοπής αφαιρούνται εύκολα από το ανοξείδωτο πλαίσιο. Πιέστε το κούμπωμα όπως φαίνεται στην εικόνα και ανασηκώστε το κομμάτι που θέλετε να αφαιρέσετε.
7. Για να τοποθετήσετε στην ίδια θέση ένα νέο πλαίσιο μαχαιριών ή μια άλλη επιφάνεια κοπής, σπρώξτε το νέο εξάρτημα προς τα μέσα και πιέστε το πάνω στο πλαίσιο μέχρι ν' ακούσετε ένα κλικ.

Μετά τη χρήση
8. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια κοπής, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με το πλέγμα καθαρισμού (μόνο πλύσιμο στο χέρι). Το Alligator Chopper καθαρίζεται εύκολα με τρεχούμενο ζεστό νερό (συνιστάται) ή στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα μαχαίρια του κόφτη Alligator είναι ιδιαίτερα κοφτερά!
Μην ακουμπάτε ποτέ τα μαχαίρια!
Κρατήστε τον κόφτη μακριά από τα παιδιά!

Για ερωτήσεις ή επιπλέον πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με τον τοπικό σας διανομέα του Alligator.

Κατασκευαστής
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Το Alligator Stainless Steel Chopper έχει καταχωρηθεί ως ευρεσιτεχνία και σχεδιαστική πατέντα σε διάφορες χώρες του κόσμου.

TR Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Stainless Steel Chopper, yemek pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş bir İsveç yeniliğidir. Değiştirilebilir olan üç adet bıçak setiyle, ince doğranmış sarmısak, zencefil veya kuru kabuklu meyvelerden tutun, orta büyüklükte doğranmış soğan veya meyvelerden iri pomfritze kadar herşeyi yapabilirsiniz. Olanaklarınız sınırsızdır! Elinizdeki bu broşür, Alligator Chopper'inizin nasıl kullanılacağını gösteren basit talimatlar içermektedir. Ayrıca, www.alligators.se internet sitemizde bir gösteri filmi de izleyebilirsiniz.

Bıçaklar, asla doğrama zeminine ulaşmadığı için keskinliklerini muhafaza ederler. Tüm Alligator ürünlerimiz iki yıl garantilidir. Yeni Alligator Chopper'inizden memnun kalacağınızı umuyoruz!

ALLIGATOR Stainless Steel Chopper, toplama kabıyla birlikte
A. Ana parça B. Üst kısım C. Toplama kabı D. Temizleme ızgarası (2 adet)
E. Doğrama zemini (2 adet) F. Bıçaklı çerçeve (3 adet)

Kullanılışı
1. Temizleme ızgarasının doğrama zemininde yerinde olduğundan emin olunuz. Sebzeyi doğrama zemini üzerine yerleştirin ve kenardan dışarı taşmamış olmasına dikkat edin. Üst bölümü açık el ayasıyla **çabuk ve kararlı** bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Güç kullanmaktan çekinmeyiniz.
Soğan: Doğramadan önce soğanı soyup yarıya ayırınız.
2. Doğranmış olan parçalar, kolaylıkla boşaltılabilen toplama kabına itelenir.
3. **Uzun parçalar halinde kesmek için:** Sebzeyi dikey şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı bastırınız.
4. **Küp şeklinde kesmek için:** *Kesilmiş olan uzun dilimleri* doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.
5. **Örneğin, domates ve biber gibi sulu sebzeler için:** Sebzeyi yarıya ayırın ve *meyvenin etli yerini yukarı* gelecek şekilde doğrama zeminine yerleştiriniz ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

Bıçak setinin değiştirilmesi
6. Bıçak seti ve doğrama zemini, paslanmaz çerçeveden kolaylıkla çıkarılabilir. Resimde görülen emniyet mandalına basınız ve çıkartılacak olan kısmı yukarı kaldırınız.
7. Yeni bir bıçak seti veya doğrama zemini yerleştirmek için, yeni parçayı içeri doğru itiniz ve bir tık sesi duyuncaya kadar çerçeveye doğru bastırınız.

Kullandıktan sonra
8. Doğrama zeminini temizlemek için, muhtemel artıkları temizleme ızgarasından çıkarın (sadece elde yıkanır). Alligator Chopper, sıcak su altına tutmak suretiyle (tavsiye olunur) veya bulaşık makinesinde kolaylıkla yıkanır.

UYARI ! Alligator bıçakları çok keskindir!
Bıçaklara hiçbir surette elle dokunmayınız!
Çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edilmelidir!

Sorularınız veya daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel Alligator satış bayiliği ile irtibat kurunuz.

Üretici firma
EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Stainless Steel Chopper, tüm dünya üzerindeki bazı ülkelerde patentlidir.